

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Sektor pertanian berwawasan agribisnis memiliki peran yang sangat besar dalam perekonomian nasional. Sektor pertanian juga memberikan beberapa hal yang dapat menunjukkan keunggulan yang patut dipertimbangkan dalam pembangunan nasional. Keunggulan tersebut antara lain melihat tingginya nilai tambah agroindustri. Sektor pertanian mempunyai kaitan yang erat dengan sektor industri. Sektor industri diharapkan dapat menghasilkan berbagai macam sarana produksi yang dapat menambah tingginya nilai ekonomis suatu komoditas.

Subsistem input (agroindustri hulu), usahatani (pertanian), sistem output (agroindustri hilir), pemasaran dan penunjang merupakan sistem agribisnis. Pembangunan agroindustri dengan demikian tidak dapat terlepas dari pembangunan agribisnis secara keseluruhan. Meningkatkan produksi, harga hasil panen, pendapatan petani, serta menghasilkan nilai tambah dari hasil pertanian dapat diperoleh dari pembangunan agroindustri (Masyhuri, 1994).

Jamur tiram putih (*Pleurotus Ostreatus*) sangat populer saat ini, karena merupakan salah satu jamur kayu yang sangat enak dimakan serta mempunyai kandungan gizi yang cukup tinggi dibandingkan dengan jamur lain, sehingga jamur sudah mulai banyak dibudidayakan. Jamur, selain mempunyai sifat adaptasi yang baik dengan lingkungan juga memiliki tingkat produktivitas yang cukup tinggi (Iriantinah, 2012). Menurut Martawijaya dan Nurjayadi dalam Nurainy, dkk (2015)

jamur tiram merupakan salah satu jenis sayuran yang banyak dibudidayakan di Indonesia dan dapat dimanfaatkan menjadi berbagai jenis makanan seperti nugget, sosis, dan puding jamur. Jamur tiram memiliki kandungan nutrisi yang lebih lengkap dan lebih kaya dibandingkan komoditas sayuran lainnya terutama kadar protein.

Menurut Chazali dan Pratiwi (2009) berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan Departemen Sains Kementerian Industri Thailand, diketahui bahwa jamur tiram mengandung 5,94% protein; 50,59% karbohidrat; 1,56% serat; dan 0,17% lemak. Diperkirakan dalam 100 gram jamur tiram segar mengandung 45,65 kJ kalori; 8,9 mg kalsium; 1,9 mg Vitamin C. Jamur tiram jika dibandingkan dengan daging ayam, kandungan gizi jamur tiram masih lebih komplit sehingga tidak salah bila jamur tiram kerap dianggap sebagai bahan pangan masa depan. Fruit Product Order and Prevention of Food Adulteration Act mengatakan, berdasarkan hasil penelitiannya bahwa jamur tiram aman untuk dikonsumsi karena kandungan logamnya jauh dibawah ambang batas yang telah ditetapkan.

Agronusa Mushroom merupakan home industry yang bergerak di bidang agribisnis. Agronusa Mushroom bergerak sebagai petani jamur dan sekaligus pengelola jamur menjadi berbagai olahan pangan sejak tahun 2000. Jamur tiram diolah oleh Agronusa Mushroom menjadi beberapa produk makanan diantaranya yaitu keripik jamur, nugget, tahu bakso, siomay, lumpia, martabak dan lain-lain. Penelitian ini difokuskan pada salah satu produk olahan dari Agronusa Mushroom yaitu nugget jamur.

Jamur memiliki sifat yang tidak dapat bertahan lama, sehingga diperlukannya penanganan yang tepat dan benar. Penanganan yang tidak benar akan dapat mempengaruhi turunnya kualitas dan kuantitas yang akhirnya akan menurunkan harga jual dari hasil panen jamur tiram. Tindakan yang tepat untuk menghindari terjadinya kerusakan pada jamur tiram yaitu dengan dilakukannya pengolahan yang lebih lanjut. Mengolah jamur tiram menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya dengan mengeluarkan biaya-biaya untuk produksi, maka akan dapat memberikan nilai tambah sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungan yang lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses pengolahan.

Berdasarkan uraian di atas maka penting dilakukan penelitian mengenai “Analisis Usaha Dan Nilai Tambah Pengolahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Menjadi Nugget Pada *Home Industry* Agronusa Mushroom Kota Batu ” agar perusahaan dapat mengetahui nilai usaha dan nilai tambah dari produk nugget jamur pada Agronusa Mushroom.

## **1.2. Perumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Berapa pendapatan usaha pengolahan jamur tiram menjadi nugget jamur pada Agronusa Mushroom ?
2. Bagaimana efisiensi usaha pengolahan jamur tiram menjadi nugget jamur pada Agronusa Mushroom ?
3. Berapa nilai tambah pengolahan jamur tiram menjadi nugget jamur pada Agronusa Mushroom?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Menganalisis pendapatan dalam pengolahan jamur tiram menjadi nugget jamur pada Agronusa Mushroom.
2. Menganalisis efisiensi usaha dalam pengolahan jamur tiram menjadi nugget jamur pada Agronusa Mushroom.
3. Menganalisis nilai tambah dalam pengolahan jamur tiram menjadi nugget jamur pada Agronusa Mushroom.

### **1.4. Manfaat Penelitian**

Adapun hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat, antara lain:

1. Bagi peneliti, diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan baru serta sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian Universitas Muhammadiyah Malang.
2. Bagi produsen, diharapkan dapat memberikan informasi mengenai nilai tambah yang diperoleh pada usaha yang telah dijalankan.
3. Bagi pembaca, diharapkan dapat bermanfaat dan membantu di masa yang akan datang sebagai informasi maupun pengetahuan.

## 1.5. Batasan Istilah Dan Pengukuran Variabel

### 1.5.1. Batasan Istilah

1. Jamur tiram merupakan bahan baku yang digunakan dalam pembuatan nugget jamur pada Agronusa Mushroom.
2. Nugget jamur merupakan produk hasil olahan jamur tiram yang dimasak setengah jadi yang telah dicampur dengan bumbu-bumbu dan bahan penolong lainnya.
3. Total biaya (Total Cost) merupakan biaya yang telah dikeluarkan oleh perusahaan dalam proses produksi atau jumlah dari biaya tetap dan biaya variabel.
4. Biaya tetap (Fixed Cost) merupakan biaya yang tidak terpengaruh oleh besar kecilnya volume produksi.
5. Biaya variabel (Variabel Cost) merupakan biaya yang jumlah pengeluarannya tergantung pada besar kecilnya volume produksi.
6. Penerimaan (Total revenue) merupakan biaya yang diterima oleh perusahaan dari hasil penjualan output.
7. Pendapatan ( $\pi$ ) merupakan keuntungan yang diterima perusahaan dari jumlah penerimaan dikurangi total biaya.
8. R/C rasio merupakan metode analisis yang digunakan dalam mengukur kelayakan dan efisiensi usaha yang dijalankan.
9. Nilai tambah merupakan metode analisis yang digunakan untuk mengetahui apakah pengolahan jamur tiram menjadi nugget jamur menguntungkan atau tidak.

### 1.5.2. Pengukuran Variabel

1. Jamur tiram adalah bahan baku yang dinyatakan dalam satuan kilogram (Kg).
2. Nugget jamur adalah hasil olahan produk yang dinyatakan dalam satuan bungkus.
3. Total biaya (Total Cost) merupakan hasil keseluruhan biaya produksi dari penjumlahan biaya tetap (Rp) dan biaya variabel (Rp) yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).
4. Penerimaan (Total revenue) merupakan hasil kali dari harga produksi (Rp) dan jumlah output (Kg) yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).
5. Pendapatan ( $\pi$ ) merupakan hasil dari pengurangan antara total penerimaan (Rp) dengan total biaya (Rp) yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).
6. R/C rasio merupakan hasil pembagian antara total penerimaan (Rp) dengan total biaya (Rp).
7. Tenaga kerja merupakan jumlah dari hari kerja tenaga kerja dalam satu kali produksi nugget jamur (HOK).
8. Faktor konversi adalah hasil bagi antara output yang dihasilkan (Kg/hari) dengan bahan baku yang digunakan (Kg/hari).
9. Koefisien tenaga kerja adalah hasil bagi antara tenaga kerja (jam/hari) dengan bahan baku yang digunakan (Kg/hari).
10. Harga produk rata-rata adalah perbandingan antara nilai penjualan (total penjualan) dengan jumlah produk yang dijual yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp/kg).

11. Upah rata-rata tenaga kerja merupakan hasil bagi seluruh biaya tenaga kerja dengan jumlah tenaga kerja yang dinyatakan dalam satuan (Rp/HOK).
12. Harga bahan baku merupakan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh bahan baku yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).
13. Sumbangan input lain yaitu perbandingan antara total biaya yang dikeluarkan untuk pembelian input lain dengan bahan baku yang digunakan dalam produksi (Rp/kg)
14. Nilai produk merupakan hasil perkalian dari faktor konversi dengan harga produk rata-rata yang dinyatakan dalam satuan (Rp/Kg).
15. Nilai tambah merupakan hasil dari nilai output dikurangi sumbangan input lain dikurangi harga bahan baku yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp/Kg).
16. Ratio nilai tambah merupakan perbandingan antara nilai tambah dengan nilai output yang dinyatakan dalam satuan persen (%).
17. Imbalan tenaga kerja merupakan hasil kali koefisien tenaga kerja dan upah rata-rata tenaga kerja yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).
18. Bagian tenaga kerja merupakan hasil bagi antara imbalan tenaga kerja dengan nilai tambah yang dinyatakan dalam satuan persen (%).
19. Keuntungan atau imbalan bagi pemodal dan manajemen merupakan hasil pengurangan dari nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).
20. Tingkat keuntungan merupakan perbandingan antara keuntungan atau imbalan bagi pemodal dan manajemen dengan nilai tambah.